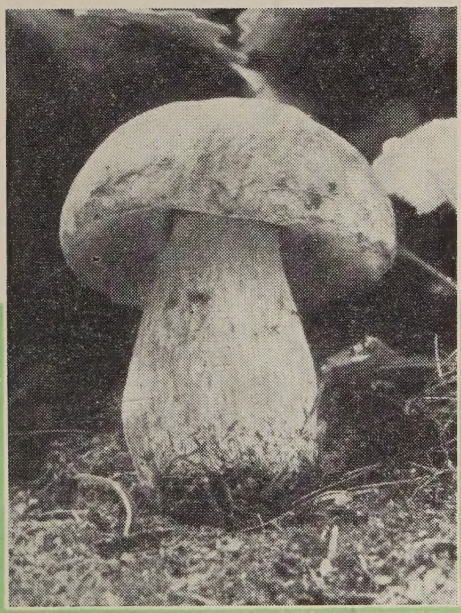
ČASOPIS ČS. HOUBAŘŮ

Mykologický sborník



SBÍREJTE HOUBY PRO VÝKUP!

NSP
RAM
MH

COMMONWEALTH MYCOLOGICAL INSTITUTE 24 VIII 1961

ROČNÍK XXXVIII. • V PRAZE V ČERVENCI 1961 • ČÍSLO 5.—6.

Obsah č. 5—6.

a) **Systematická a všeobecná mykologie.** Str. 65.
Prof. dr. Eduard Baudyš pětasedmdesátníkem.

b) **Výzkum a pozorování hub v ČSSR.** Od str. 65 do str. 68.
Dr. Evžen Wichanský: Hřibovec Lakeův — Boletinus Lakei (MURR.) SINGER Str. 65. — Rudolf Mužík: Mimořádný sběr smrží. Str. 67.

c) **Houby a jejich použití.** Od str. 68 do str. 96.
PhDr. Miloš Pulec: Nejstarší české předpisy k přípravě hub. Str. 68. — V. S. Ljudovskij: Výkup hub a lesních plodů. Str. 71. — Inž. Miroslav Smotlacha: Je třeba zvýšit sběr jedlých hub pro průmyslové zpracování. — Houby, o něž má výkup prvořadý zájem. Str. 73 až str. 89. — Aug. Funfálek: Pokyny pro sběr, výkup a sušení hub. Str. 89.

e) **Různé.** Str. 96.
Koutek pro nové zájemce o houby.

f) **Zprávy spolkové.** Str. 96.
Z korespondence poradny. Jarní výstava hub v Praze. Str. 96. — Vzpomínka na začátky naší společnosti. — (Obálka.)

Содержание № 5—6.

a) **Систематика и общая микология.**
75-летие миколога проф. д-ра Е. Baudyše.

b) **Исследование и изучение грибов, произрастающих в ЧССР.**
Др. Евгений Виханский: Гриб Boletinus Lakei (Murr.) Singer. — Рудольф Мужик: Чрезвычайный сбор сморчков.

c) **Грибы и их использование.**
Др. Милош Пулец: Старинные чешские рецепты по приготовлению грибных блюд. — В. С. Людовский: Заготовка грибов и лесных плодов. — Инж. Мирослав Смотлаха: Необходимо увеличить сбор съедобных грибов для промышленной заготовки. Самые важные грибы для заготовки. — Кооперативные заводы. Микопродукта: Указания по сбору грибов. — Технологический процесс в промышленных сушилках. Технологический процесс сушки съедобных грибов с использованием природных условий.

d) **Грибы вредные и ядовитые.**

e) **Разное.**
Весенняя выставка свежих грибов по случаю 40-летнего юбилея. — Воспоминание о начале существования нашего Микологического Общества по случаю 40-летнего юбилея.

Contents.

Prof. Dr. Ed. Baudyš cellebrates his 75 birthday. — Dr. Eugene Wichansky: Boletinus Lakei (Murr.) Singer. — Rudolf Mužík: Extraordinary gathering of morels. — Dr. Miloš Pulec: The ancient Czech recipes for preparing mushroom dishes. — V. S. Liudovskij: State purchases of mushrooms and wood fruit. — Eng. Miroslav Smotlacha: Necessity of increased gathering of eatable mushrooms for industrial preservation. The most demanded mushrooms for state purchases. — Cooperative Society Mycoproducta: Instructions for mushroom gathering. — Spring mushroom show in commemoration of 40 years jubilee of our Mycological Society.

Foto na první straně obálky: Hřib dubový — Boletus edulis Bull. ex Fr.
Foto: inž. K. Kunc. Zmenšeno.

ODBORNÝ LIST ČS. MYKOLOGICKÉ SPOLEČNOSTI V PRAZE
ACTA SOCIETATIS MYCOLOGICAE ČECHOSLOVENICAE

Redigují: RNDr. Jiří Hlaváček (vedoucí redaktor), RNDr. Miroslav Pulchart, Vlastimil Kedyk, Ing. Miroslav Smotlacha (zástupce), Dr. Robert Vávra a B. Sládečková.

Profesor dr. Eduard Baudyš pětasedmdesátníkem.

Dne 13. března 1961 dožil uprostřed plodné práce v plné svěžesti tělesných i duševních sil svých pětasedmdesátých narozenin prof. dr. inž. Eduard Baudyš, doktor zemědělských věd a člen-korespondent Československé akademie zemědělských věd, dobře známý našim čtenářům i z četných svých příspěvků v Mykologickém sborníku.

Prof. Baudyš je rodák z Hořic v Podkrkonoší. Po absolvování reálky v Jičíně v Čechách a zemědělského odboru při Vysokém učení technickém v Praze předložil a v r. 1912 obhájil doktorskou disertaci o přezimování rzí výtrusy letními v Čechách a stal se asistentem botaniky u profesora L. Čelakovského. V září 1917 byla mu udělena docentura pro obor hospodářské fytopatologie na pražském vysokém učení. V r. 1919 dostává se jubilant na Moravu, když byl jmenován přednostou fytopatologické sekce Zemského výzkumného ústavu zemědělského v Brně a od té doby zůstává již Moravě věren: v r. 1923 byl jmenován docentem fytopatologie na Vysoké škole zemědělské v Brně a v r. 1946 se stal řádným profesorem tohoto oboru na uvedené škole.

Podrobné zprávy o vědeckém profilu prof. Baudyše spolu se seznamem jeho prací uveřejnil u příležitosti jeho sedmdesátých narozenin jeho žák dr. J. Špaček jednak v Přírodovědeckém sborníku Ostravského kraje (17 : 1—20, 1956), jednak též ve Sborníku Vysoké školy zemědělské a lesnické v Brně (ser. A, 2 : 1—12, 1956). Seznam jeho dalších prací, které od té doby napsal, bude připojen k článku, který uveřejní v příštím roce brněnský Přírodovědecký klub při Moravském muzeu ve svém Sborníku.

V této krátké vzpomínce chceme zdůraznit především jeden význačný rys profesora Baudyše, který je charakteristický pro celou práci tohoto spoluzakladatele československého rostlinolékařství — jeho nejužší sepětí s naší zemědělskou praxí. Tento bystrý diagnostik chorob našich kulturních rostlin obohacoval po celý svůj život své znalosti soustavným terénním výzkumem a stykem se zemědělskou praxí, od ní se učil a jí opět předával ochotně a neúnavně bohaté výsledky své vědecké práce. Pro svou neobyčejně rozsáhlou činnost popularizační nelitoval nikdy námahy: četné příručky pro zemědělskou praxi, více než tisíc populárních článků a bezpočet proslovených přednášek o tom podávají výmluvné svědectví. Sem patří i četné jeho články o vyšších houbách a jejich zužitkování, kterými přispěl k šíření znalosti hub v kruzích našich přátel přírody.

Nejcennějším odkazem životního úsilí profesora Baudyše zůstane široce založená čtyřdílná vysokoškolská učebnice zemědělské fytopatologie, která vychází z jeho podnětu a za jeho spoluredaktorství: bude to největší kompendium tohoto oboru na světě, jež je přehledem dosavadních výsledků práce a souhrnem znalostí našich pracovníků v oboru, k němuž jubilant na počátku své vědecké dráhy položil základy a který po celý svůj život dále rozvíjel. Přejeme mu ze srdce do jeho další práce co nejvíce zdraví a životní pohody. Ad multos annos!

Inž. Karel Kříž

b) Výzkum a pozorování hub v ČSSR

Dr. Evžen Wichanský:

Hřibovec Lakeův — Boletinus Lakei (Murr.) Sing.

Др. Евгений Виханский: **Гриб Boletinus Lakei (Murr.) Singer.**

Dr. Eugene Vikhansky: **Boletinus Lakei (Murr.) Singer.**

K našim vzácným a doposud téměř neznámým houbám hřibovitým patří hřibovec Lakeův, jehož popis níže uvádím.

Klobouk 5 až 10 cm v průměru, v mládí polokulovitý, kakaově až čokoládově hnědočervený, s u c h ý, pokrytý odstálými suchými šupinami. Při zvětšení lupou (20×) jest hustě a vynikle hradavčitý.

Obr. 21. Hřibovec Lakeův — Boletus Lakei (MURR.) SINGER — Jedlý
Foto: Inž. K. Kunc.

Póry žluté s lehkým nádechem do zelena, později zelenavé až hnědoolivové, otlačením zvolna a špinavě červenající, většinou daleko až k prstenu sbíhavé.

Třeň až 7 cm dlouhý a až 2 cm tlustý (vzácněji 3 cm), obvykle přímý, občas mírně prohnutý, tuhý, p l n ý, s bílým blanitým prstenem, válcovitý, s roztroušenými šupinkami pod prstenem.

Výtrusy pod mikroskopem bledě hlínové, obvykle se třemi kapkami oleje, 9—11,5×3,5—5 μ, podlouhle elipsoidní. Dužnina sírově žlutá, neměnlivá.

Hřibovec Lakeův roste pod douglaskou tisolistou (Pseudotsuga) taxifolia) a byl objeven v roce 1949 inž. V. Landkammerem u Solopysk (poblíže Černošic). Pilát a Svrček popsali tuto houbu jako Boletinus tridentinus (Bres.) Pil. et Svr. subsp. Landkammeri Pilát et Svrček. Dr. Chinková společně se s. Pouzarem zjistili, že tento hřibovec jest totožný s hřibovcem Lakeovým, jenž byl nalezen a popsán ve Státech severoamerických.

Hřibovec Lakeův podobá se dosti klouzku tridentskému [Suillus tridentinus (Bres.) Sing.], jenž jest taktéž velmi vzácnou houbou v Československu. Tento klouzek roste pod modříny, avšak také i pod borovicí i smrkem. Podle zjištění Chinkové a Pouzara klouzek tridentský se liší od hřibovce Lakeova štíhlejší postavou, s l i z k o u

pokožkou klobouku a oděním pokožky, jež sestává z přitisklých, slizkých šupin, rourkami jen nepatrně sbíhavými a bledou dužninou. Výtrusy tohoto klobouku mají žlutooranžový nádech a obvykle pouze jednu kapku oleje. (Viz Česká mykologie, květen 1955, sešit 2., str. 79 až 81.) Suchý povrch pokožky klobouku rozhodl o tom, že hřibovec Lakeův byl zařazen mezi hřibovce, kam patří také hřibovec dutonohý (Boletinus cavipes Opat.), kdežto klouzek tridentský se slizkou pokožkou klobouku byl zařazen mezi klouzky (Suillus).

Doposud je známá pouze jediná lokalita hřibovce Lakeova, a to u Solopysk, kde jsem také nalezl plodnice vyobrazené inž. Kuncem. Začátkem listopadu rostl zde hřibovec Lakeův ve velkém množství a někteří šťastní houbaři si nesli plné košíčky tohoto hřibovce, aniž si byli vědomi toho, jak vzácný hříbek sbírali.

Obracíme se s výzvou na naše členy a příznivce, aby v příštím roce pátrali po hřibovci Lakeovu a po klouzku tridentském, a aby nám zaslali nepoškozené plodnice s údaji, pod jakými stromy tyto hříbky nalezli.

Praha, 7. XI. 1960.

Mimořádný sběr smržů.

Díky příznivému počasí vyznačuje se letošní jaro mimořádným růstem jarních hub — ucháčů, smržů, májovek. Můj sběr začal 1. dubna 1961. Našel

Obr. 22. Část smržů přinesených na přednášku houbařského kroužku Z. K. ROH - TOS Čelakovice. Jsou to smrže obecné (jedlé) — Morchella esculenta (L. ex Fr.) PERS. Foto: R. Mužík.

jsem čirůvky dvojbarvé (Tricholoma bicolor), které jsou sice podzimní, ale na této lokalitě rostou již několik let pravidelně na jaře. Od 5. dubna objevily se smrže i ucháče, od 10. dubna pak také májovky, 11. dubna našel A. Leinveber větší růstiště **smržů obecných**. Při prohlídce terénu objevili jsme ještě jedno větší růstiště. A. Leinveber při prvním sběru nasbíral přes 200 ks smržů, pak při objevení druhého růstiště byli jsme překvapeni jak množstvím, tak i nezvyklým prostředím. Obklopen trním, proti slunci, šikmo položen leží úhor se zvětralou opukou. **A na této tvrdé a kamenité jinak holé půdě rostlo podle odhadu 1000—1500 kusů krásných světle okrových smržů.** Část těchto smržů byla donesena na přednášku Inž. Kunce, kterou přednesl 14. IV. 1961 v závodním klubu ROH TOS Čelákovice. Po skončení přednášky, se kterou byli návštěvníci velmi spokojeni, byly jim smrže rozdány. Byl pořízen snímek celkem nepatrné části těchto krásných hub. Tyto smrže na rozdíl od smržů sbíraných na travnatých místech jsou silně masité, stěny jsou velmi silné a dutina naopak velmi malá. Byly také velmi čisté, prosty všeho hmyzu. Smrže nalezené v trávě jsou většinou tenkostěnné. Též **smrže špičaté**, které jsou menší a křehčí, rostou ve větším množství v lesích kolem Semic a Přerova n. L. V malém lesíku u Ostré našel jsem letos též kačenky české. Nyní však smrže již končí. Poslední nalezené májovky svědčí již o suchu a začínají být i červivé.

24. IV. 1961.

Rudolf Mužík
Houbařský kroužek Z. K. ROH - TOS Čelákovice

c) Houby a jejich použití

Dr. h. c. et PhDr. Miloš J. Pulec:

Nejstarší české předpisy k přípravě hub.

Др. Милош Пулец: **Старинные чешские рецепты по приготовлению грибных блюд.**

Dr. Miloš Pulec: **The ancient Czech recipes for preparing mushroom dishes.**

Zatím co už v nejdávnějších písemných pramenech k českým dějinám nalezneme příležitostné zmínky o houbách jako o pokrmu našich předků a také jiné skutečnosti nám o tom významně svědčí, zůstává způsob přípravy hub dlouho neosvětlen. Středověké kuchařské předpisy, jak se nám v rukopisech zachovaly, o houbách buď mlčí nebo je přejdou bezvýznamnou, neurčitou poznámkou. Tím cennější je proto okolnost, že nejstarší dochovaná tištěná kuchařská kniha, která vyšla roku 1535 v Praze nákladem Pavla Severina z Kapí Hory, má hned několik předpisů o přípravě hub.

Tato kuchařská kniha patří k našim velmi vzácným tiskům, zvláště exemplář prvého vydání uložený v Národním museu pod sign. 28 G 60. Výtisk druhého vydání byl umístěn na výstavě archivních dokumentů r. 1958 na Pražském hradě. Jde o dílo kolektivní, autor není znám, a předpisy se opírají jistě o široké zkušenosti tehdejší přípravy jídel. Ovšem nemysleme si, že bychom podle této kuchařky dovedli hned beze všeho vařit, ač je tu postup přípravy vypisován zpravidla dosti důkladně. I kdybychom zdolali obtížné partie staršího jazyka a dovedli si opatřit všechny požadované přísady, narazíme na překážku další: nikde prakticky nejsou uvedeny příslušné poměry. Na jak nejisté půdě se tu pak pohybuje každý, kdo chce takové středověké jídlo podle původního receptu připravit, ví jen ten, kdo se o to pokusil.

Na prvém místě mezi houbovými jídly uvádí Severinovo KUCHAŘSTVÍ šišky z hřibů, aneb ze smržů neb ze špiček. Příslušný předpis zní takto:

Vezmi houby, které chceš, vypera čistě, zsekej, i daj je do bílé mouky na misu a přiraz vajec, a okořeň, dada k tomu čistě petružele zelené, neb

šalvěje s pepřem, s šafránem, nadělaje jich mezi rukama, pec v másle a udělaj na ně jíchu z čisté smetany sladké, čistě otopené, a ožluť samým šafránem, dada na misu, polí tím.

V podstatě jde tedy o jakési polpety ze sekaných hub, polité bílou omáčkou. Dnes bychom rozemleté houby smíchali s moukou a spojili vejcem, okořenili a utvořené polpety upekli na rozpáleném tuku. Omáčku bychom na ně upravili z bledé jíšky (připravené z 2 dkg másla a 3 dkg mouky), rozředěné sladkou smetanou nebo mlékem.

Další předpis v Severinově knize se týká především smržů, ale s výslovnou připomínkou, že lze podle něho připravovat i všechny ostatní houby:

Smrže takto máš přistrojiti. Přebeř čistě smrže, zpeř a usekaj a zastav v kotlík neb v hrnek, a když dobře uvrou, vocedíž je na sítko, ať z nich voda vysákne. Potom je daj na rendlík do másla, ať dobře posmahnou, a rozklece čistých vajec, daj do nich a čisté, zelené petružele a vymíšaj dobře a okořeň a přisol maličko a když zhustne, daj na stuol. A takovýmž způsobem můžeš všecky jiné houby připraviti.

Jistě tu všichni poznáte naši nejoblíbenější přípravu hub: podušené a pak opečené na omastku s vajíčky. Zkušenost nás naučila solit houby hned na začátku přípravy: „pustí" vodu, ovšem musí se pak dusit o něco déle! Škoda jen, že na tu petrželku obyčejně zapomeneme... Další dva předpisy se už obejdou bez vajec. Prvý z nich připomene i makové mléko, které se dosud v některých krajích připravuje jako regionální zvláštnost (např. „moumilich" na Jablonecku):

Houby v cibuli. Uvař je čistě, vypeř a nalí na ně octa a usmaže cibule, dajž tam, a okořeň pepřem, šafránem, a přisol, koštuje, co by dosti bylo. Paklíť se líbí, udělaj na ně makové mléko nebo semenečné, ale ať jsú uvařené dobře prvé.

Hřiby, nebo jiné húby. Vypeř hřiby čistě, ať z nich písek vyprší, v čisté vodě, zastav a zasol trošku, ať vrou dobrou chvíli, podruhé vypeř ze dvú neb ze tří vod, usekaj čistě, daj kmínu, cibule smažené, okořeň dobře pepřem i usmaž je na rendlíku v másle neb v oleji.

U čtvrtého předpisu jste si jistě vzpomněli na radu zesnulého Dr. F. Smotlachy upravovat houby co nejjednodušeji, aby se neztratila jejich rázovitá chuť, a použít z tuků především másla nebo oleje, který se tak snadno nepřepálí.

Uvedené předpisy neušly pozornosti autora jiné staročeské kuchařské knihy z 16. století Bavora mladšího Rodovského z Hustířan. Osudy tohoto alchymisty, jejž neukojitelná touha po kameni mudrců a elixíru života přivedla nejprve na mizinu a pak i do nehostinných kobek žaláře, patří do souvislosti jiné. Zde si jen řekneme, že se mu mohlo vésti podstatně lépe, kdyby se byl od začátku držel gastronomie, tak jak se jí věnoval, zmoudřev, na sklonku života. Svědčí o tom úspěšná Kuchmisterská kniha, kterou vydal r. 1591, rok před smrtí. Najdeme tu většinu receptů z Kuchařství Severinova, také předpisy na houbová jídla, téměř beze změny. Jen čtvrtý z nich poněkud vylepšil, a to hned názvem. Místo Hřiby neb jiné húby píše Rodovský „Sekané houby v postě". Pro zvýšení pikantnosti radí přidat ke kmínu jalovec. Předpis by se mohl stát základem jakési staročeské houbové sekanice. Navíc se týká hub recept k přípravě omáčky na drůbež a houby:

Šalši na kaury, na smrže i na houby. Rozetři česnek s solí, oblup hlávky a přimiš k hlávkám vajce, a bílek odejmi, vezmi octa málo a vody, aby nepříliš bylo kyselo, nech ať postojí, až se zhustne, a tím muožeš dělati pečené slepice, smrže i houby, a což chceš.

Těmito předpisy není ovšem staročeské umění kuchařské, pokud běží o houby, ještě ani zdaleka vyčerpáno. Zejména pokud šlo o použití koření, panovala tu jistě veliká pestrost. Tak jsme se na příklad odjinud dozvěděli,

že smrže připravovali staří Čechové se zázvorem. Při tom je zajímavý i sám pramen, jenž nám to mimoděk prozradil. Je to předpis, jak připravovat falešné smrže ze sušených hříbků, který se zachoval v rukopisné pozůstalosti strahovského mnicha Jiřího Evermonda Košelického (1630—1700). Rozsekané sušené hřiby radí spojit s mlékem, vejci, moukou, okořenit květem, hřebíčkem a pepřem a toto těstíčko pak upravit do podoby smrží, které se opekou na másle a „posypou zázvorem". Z toho jistě správně usoudíme, že zázvor patřil k charakteristickému koření při přípravě smrží dávno před tím, než mlsným strahovským premonstrátům přestaly dostačovat smrže, jež jim přinášeli jejich podaní, takže si dávali připravovat rafinovaně smrže falešné... Pro zajímavost ještě jen podotkněme, že tato zpráva je jednou z prvých, která nám hovoří o konservaci hub sušením.

Písemné prameny jsou jistě primérními zdroji k získání znalostí o minulosti a věnujme jim proto na prvém místě pozornosti i při studiu vývoje přípravy pokrmů. Nejsou ovšem pramenem jediným. Řadí se k nim např. některé předpisy obřadních jídel, udržovaných tradicí od nepaměti. Typickým takovým jídlem je hubník, vánoční jídlo z Podkrkonoší, při jehož přípravě nemá chybět ani ono charakteristické devatero koření, tak výmluvně ukazující na hýřivou pestrost kořenění, tak typickou právě pro staročeskou kuchyni. Předpis na hubník zapsal r. 1946 autor v Příchovicích u Tanvaldu takto:

Povaříme houby do měkka, vyndáme, rozkrájíme na drobno a vložíme zpět do šťávy, rozkrájíme na kousky 3—4 housky, dáme do směsi, přilejeme dle chuti mléka, přidáme hrozinky, nové koření, trochu pepře, zázvoru, máku, ořechů aj., aby bylo devatero koření. Pak krupici příp. jáhly, lžičku mouky a vše na rozpáleném mastidle upečeme. Hotové jídlo se posype kozím sýrem.

Při tom je zajímavé a k potvrzení starobylosti předpisu důležité, že ono „devatero koření" se dnes spíše traduje, než aby se uplatňovalo v kuchařské praxi.

V některých případech nám dovolí název jídla užívaný sousedním ethnickým celkem dokázat český původ pokrmu, i když ne vždy bezpečně i starobylost v nám dnes známé podobě. Na příklad houbové polévce říkali Němci v jižním podhůří Jizerských hor „die Opünckelsuppe", tj. opěnková polévka, ač ve spisovné němčině má opěnka (Pholiota mutabilis Schaeff.) název Stockschwämchen. Naproti tomu lze celkem bezpečně mezi pradávné naše způsoby úpravy hub zahrnout některé praktiky udržované dětmi, např. opékání syrovinek nad ohněm, i určitá lidová jídla všeobecně rozšířená na našem venkově, jako lišky na kyselo.

Uvedené předpisy významně dokreslují naše vědomosti o vyspělosti staročeské kuchyně, a to, jak pokud jde o pestrost a rozmanitost, tak i o samo využití požívatiny. Stojí za povšimnutí, že houby tu všude představují hlavní jídlo, nikoliv koření nebo doplněk pokrmu, jako např. v kuchyni francouzské. V české kuchyni houba sytí. Je vítaným pokrmem těch, kdož nemají nazbyt (sr. přísloví: Ktož nemá peněz, ten hůby jez!). Složitou, až rafinovanou úpravou se však z houby stává i lahůdka, určená pro stoly nejnáročnější. Český kuchař 16. a 17. století dovedl už rozlišit v předpise charakter určité houby, některé houby příkladem jmenuje (hřib, smrž, špičku), nahrazuje vzácnější druhy hub hojnějšími a ví i o jejich konzervaci. Nejstarší dochované české předpisy na úpravu hub nemají proto jen velikou cenu dokumentární, ale mohou dosud vesměs sloužit jako základ pro přípravu chutných houbových pokrmů.

* * *

Nesuchyně, 12. 5. 1961. Nacházím dosti májovek, ucháče a špičky. Přinesl jsem již též 5 křemenáčů. Jindřich Tomeš, člen Čs. MS.

V. S. Ljudovskij:

Výkup hub a lesních plodů.

(Výtah)

Заготовка грибов и ягод

Tiskové oddělení Výstavy úspěchů národního hospodářství SSSR, Moskva 1959

Přeložil dr. Ant. Kučera

V sovětských lesích najdeme nejen mnoho surovin pro potravinářský a farmaceutický průmysl, nýbrž i různé kultury technické. Vladimírský krajský svaz spotřebních družstev vykoupil v r. 1958 přes 2300 t hub: z toho 1800 t dodal do prodejen v Moskvě, Leningradě a jiných průmyslových střediscích.

Značné množství hub vykoupily i jiné svazy spotřebních družstev, např. brjanský — 873 t, rjazaňský — 787 t apod.

Plány výkupu hub překročily v r. 1958 ivanovský, penzský, uljanovský a jiné svazy spotřebních družstev. Dosáhly 120,3, 143,5, resp. 128% plnění plánu.

Léčivých rostlin a technických kultur vykoupily svazy spotřebních družstev RSFSR 3000 t, což znamená 111 % plánu.

Má-li mít výkup divoce rostoucích léčivých rostlin, hub a plodů úspěšný průběh, musí být včas připraveny kádry vykupovačů a materiálně technická základna pro výkup a pozdější zpracování vykoupené produkce. Je také třeba zajistit dostatečný počet sběračů.

V r. 1958 např. začali pracovníci Vladimírského krajského svazu spotřebních družstev s přípravou výkupu hub už od dubna. Opravili střediska pro zpracování hub a zajistili pro ně dostatečné množství dříví, sudů, přísad, kyseliny octové, bobkového listu, skořice a hřebíčku. Do všech středisek byly včas svezeny kotle z nerezavějící oceli, které jsou na vaření hub mnohem lepší než ocelové, pocínované kotle, které nutno čas od času znova pocínovat, čímž se zpracování hub zdržuje.

Výkupní orgány Vladimírského krajského svazu spotřebních družstev otvírají každým rokem větší počet zpracovatelských středisek. V roce 1957 jich otevřely 271, v r. 1958 434. V r. 1959 jich pak chtěly nově otevřít nejméně 500.

Spotřební družstva v sudogodském okresu ve vladimírském kraji zřídila 46 středisek pro zpracování hub; samotné dolbinské družstvo v kurlovském okrese otevřelo 12 takových středisek. Velké množství středisek umožnilo volosatovskému spotřebnímu družstvu v selivaňském okrese vykoupit 200 t hub, spotřební družstvo „Rudý sklář" v sudogodském okrese vykoupilo 123 t a dolbinské družstvo 92 t. Družstva, která vykoupila největší množství hub, dostala jako prémii nákladní automobily.

Výkupní orgány ve Vladimíru a v Gorkém chtějí co nejvíce přiblížit zpracovatelská střediska místům, kde se houby sbírají. K tomu účelu používají provizorní přenosné konstrukce zpracovatelských středisek. Nejlepší konstrukcí tohoto typu je přenosné rozebíratelné zařízení střediska, jež zkonstruovali pracovníci Pskovského krajského svazu spotřebních družstev. Takové středisko se skládá z lehce rozebíratelné kostry (dřevěných sloupů a ližin) a panelových stěn, podlah a stropů, z nichž se pak montují jednotlivé prostory střediska; místnost 3×4 m, v níž se staví pec ze 150 cihel a krytý přístřešek 2×3 m pro přejímku, třídění a čištění hub. Takové středisko se dá rychle rozebrat, naložit na nákladní auto a odvézt na jiné místo. Po skončení sezóny se konstrukce střediska rozebere a uloží do skladu pro příští sezónu.

Nedostatkem tohoto typu konstrukce je, že je při každém přemístění nutno znovu stavět pec na vaření hub. Skidělský průmyslový kombinát v grodněn-

ském kraji zkonstruoval speciální zařízení, v němž je možno vařit houby, aniž se musí stavět pec.

Toto zařízení se skládá ze sklopného kotle, na vaření hub, který je z nerezavějící oceli, a speciálního ohniště. Zařízení lehce přemístí dva dělníci.

Rodiny sběračů hub ve vladimírském kraji zvyšují produktivitu práce při sběru dělbou práce; někteří členové rodiny houby sbírají, jiní je čistí od listí, jehličí a jiných lesních nečistot, stahují pokožku od hlav klouzků a nakonec někteří je dopravují do středisek.

Aby byly zajištěny některé operace, nezbytné pro plynulou práci středisek (zásobování obaly, dřevem, přísadami, doprava zpracovaných hub do středisek), spotřební družstva a výkupní střediska ve vladimírském a brjanském kraji jim přidělují v sezóně nástalo nákladní auta nebo koňské potahy.

V největší houbařské sezóně r. 1958 pracovala střediska v sudogodském a selivaňském okrese a i jiných okresech vladimírského kraje nepřetržitě celých 24 hodin (na směny, neboť sběrači přinášeli takové množství hub, že je jedna směna nestačila zpracovat).

Ve vladimírském a brjanském kraji chtějí zvyšovat kvalifikaci zpracovatelů hub, a proto pořádají každý rok před začátkem sezóny instruktáže o výkupu a zpracování hub, divoce rostoucích plodů, léčivých rostlin a technických kultur. Na sezónu, kdy se vaří houby, vybírají výkupní místa a spotřební družstva zkušené zpracovatele hub jako instruktory, kteří pak jezdí od střediska ke středisku, školí zpracovatele v těchto střediscích a kontrolují kvalitu jejich výrobků.

Svaz spotřebních družstev uzavírá se zpracovateli smlouvy, na jejichž základě pak s nimi provádí včas zúčtování. Tím se pak mohou také vytvořit stálé kádry zpracovatelů.

Ve vladimírském krajském svazu spotřebních družstev pracují někteří zpracovatelé pět, deset, ba i více let. V brjanském krajském svazu spotřebních družstev mají zpracovatelé v průměru dokonce 11 až 16 let praxi. Takoví zpracovatelé zpracují za sezónu 6—20 t.

Tak na příklad v krasnorogském spotřebním družstvu v počepském okrese vladimírského kraje zpracovaly soudružky Baranovová a Rozenkovičová v r. 1958 po 13 t hub. Soudružka M. I. Mamonová z vesnice Vyškov v tkynkovském okrese brjanského kraje zpracovala dokonce přes 20 t hub. Zpracovatelé hub si za sezónu vydělají 5 až 15 tisíc rublů.

Je třeba poznamenat, že mnozí zpracovatelé hub jsou zároveň kolchozníky. Kolchozy je na sezónu uvolňují, neboť již před sezónou si odpracují minimální počet pracovních jednotek. Ze 434 zpracovatelů, kteří pracovali v r. 1958 pro Vladimírský krajský svaz spotřebních družstev, bylo 200 kolchozníků, kteří v kolchoze odpracovali za ten rok 120 až 200 pracovních jednotek.

Zdar zpracování hub závisí do značné míry na organizaci sběru. Zpracovatelé vyhledávají místa, kde houby nejvíce rostou, rozhlašují to mezi místním obyvatelstvem, vyjednávají s učiteli místních škol o účasti dětí při sběru nebo přímo sami jednají s dětmi. Mnozí zpracovatelé si zorganizovali stálé skupiny sběračů hub z místních obyvatel a školáků. — Na mnohých místech členové takových skupin sbírali mimo houby ještě i divoce rostoucí plody, oříšky a léčivé rostliny. Např. v r. 1958 si v zlynkovském okrese v brjanském kraji zpracovatelé našli sami 721 takových stálých sběračů.

Na sbírání hub mají zájem i místní kolchozy, neboť je to pro ně zdrojem značných příjmů. Tak např. v r. 1958 dostaly kolchozy vladimírského kraje za prodané houby 12 miliónů rublů.

Aby se co nejvíce zkrátil čas potřebný k dopravě hub, plodů, oříšků a léčivých rostlin, organizují spotřební družstva a výkupní místa hromadnou přepravu sběračů na místa, kde houby a ostatní plody rostou, používajíce přitom vlastních dopravních prostředků. Takové hromadné výpravy pořádá

například každoročně výkupní základna zlynkovského okresního spotřebního kombinátu v brjanském kraji do houbařských oblastí.

V r. 1954 pořádala zlynkovská základna 15 takových výprav na houby. A při každé takové výpravě byly sebrány a odvedeny do středisek 1 až 2 tuny hub.

Vladimírský a Brjanský krajský svaz spotřebních družstev zapojují do sběru divoce rostoucích plodů nejen místní obyvatelstvo schopné ještě práce, nýbrž i důchodce. Například důchodkyně P. G. Bakulinová z vesnice Krasnyj Bogatyr v sudogodském okrese vladimírského kraje sama nasbírala a prodala místnímu spotřebnímu družstvu 1640 kg hub za 4100 rublů.

Za účelem popularizace sběru divoce rostoucích plodů mezi obyvatelstvem vydávají krajské svazy spotřebních družstev plakáty, otiskují oznámení v okresních a krajských novinách a přehrávají v místním rozhlase náborové desky o výkupu hub a lesních plodin. Tyto desky se pouštějí též v klubech, domech kultury a biografech vždy před představením.

V roce 1958 uspořádaly svazy spotřebních družstev soutěže, která komsomolská a pionýrská organizace, škola či jednotlivý žák nasbírá a odvede do výkupního střediska největší množství hub, divoce rostoucích plodů, oříšků a léčivých rostlin.

Účastníci soutěže — komsomolci, pionýři, školáci, a členové družin dosáhli ve sběru divoce rostoucích plodů velmi dobrých výsledků.

Tak např. kolektiv žáků zlynkovské střední školy v zlynkovském okrese brjanského kraje prodal spotřebnímu družstvu 33 t čerstvých hub, z toho 12 t hřibů. Představenstvo krajského svazu spotřebních družstev věnovalo na odměnu těchto žáků a kolektivu určité prostředky.

Za úspěšný výkup a dopravu surovin do průmyslových středisek bylo 14 spotřebních družstev a výkupních středisek ve vladimírském kraji odměněno nákladními automobily. Tutéž prémii dostalo i 8 spotřebních družstev a výkupních středisek v brjanském kraji.

Inž. M. Smotlacha:

Je třeba zvýšit sběr jedlých hub pro průmyslové zpracování.

Fotografie: Inž. K. Kunc. Kresby: Inž. M. Smotlacha.

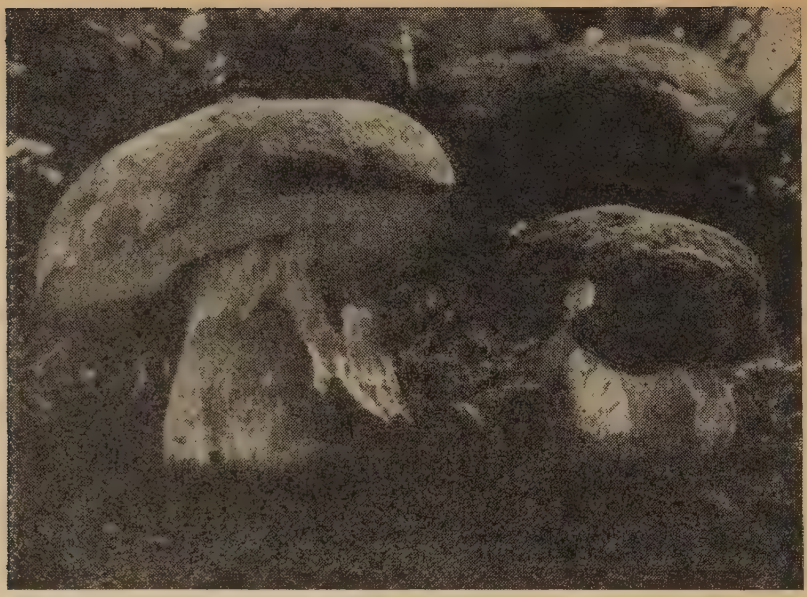
V našich krásných lesích vyrostou každým rokem bez naší práce spousty jedlých hub. Jen menší část je jich vysbírána. Mnoho lidí sbírá houby jen pro vlastní potěšení nebo zužitkování ve své kuchyni. Sběr hub může býti však i výnosným vedlejším příjmem. Pensisté, rekreanti a školní mládež mají zde příležitost.

O naše houby je velký zájem v zahraničí, kde mají neomezený odbyt. Vývozem hub čerstvých, sušených nebo jinak konservovaných hub získáváme cenné devisy. Nejen sběr, ale i odborné sušení hub po domácku je velmi vítáno a je žádoucí, aby sušením hub se zabýval větší okruh zájemců. Tak by byly lépe podchyceny sezónní velké výskyty hub.

Členové Čs. mykologické společnosti mají možnost uplatnit své houbařské znalosti při sběru a výkupu hub ve spolupráci s lidovými spotřebními družstvy Jednota.

Jednoty vykupují čerstvé i sušené houby ve všech větších střediscích výskytu hub. Zde se dozvíte bližší podmínky spolupráce. Sběrem hub pomůžete získat cennou surovinu našemu potravinářskému průmyslu a umožníte zvýšení exportu hub. Pomůžete tak našemu národnímu hospodářství.

Pro průmyslový nebo obchodní sběr není možno již z důvodu kontroly, ale též vhodnosti druhů k přepravě, sušení nebo jinému druhu konservace



Obr. 23. Hřib obecný — borák — Boletus edulis (BULL. ex FR.), subsp. pinicola VITT.

sbírat všechny jedlé houby. Ani všechny houby „kodexové" nebo „vyhláškové", uvedené v Čs. státní normě jakosti (ČSN 490620 — „Houby čerstvé") se běžně nesbírají nebo nevykupují. Je jich na 66 druhů. Sběrači je nemusí

Obr. 24. Hřib obecný — dubák — Boletus edulis (Bull. ex Fr.), subsp. bulbosus SCHAEFF.

Obr. 25. Hřib obecný — smrkový — Boletus edulis (BULL. ex FR.), subsp. bulbosus SCHAEFF.

znát všechny. Zásadně sbírají jen houby, jejichž botanické znaky bezpečně znají, aby nemohlo dojíti k záměně s houbami jedovatými. Dále jest uveden seznam, popisy a obrázky hlavních průmyslových hub, které vykupují Jednoty.

Ani nejlepší popis nebo dokonalý obraz či fotografie někdy nestačí a je nutno si dáti svoje určení překontrolovat. Všem sběračům určuje bezplatně houby Ústřední houbařská poradna ČsMS, Praha 1, Malá Strana, Karmelitská 14. K zásilkám používejte pevných obalů, nevkládejte dovnitř čerstvou trávu nebo mech. Nejvhodnější výplní je zmačkaný jemnější papír.

Houby o něž má výkup prvořadý zájem.

Vzhledem k vžitým krajovým názvům a z nich plynoucí možnosti záměny uvádíme níže české názvy hub podle Československé státní normy (ČSN) 56 9431:

1. BĚLOHŘIBY — I., II., III. jakosti

Do této skupiny patří hřib obecný (Boletus edulis) s odrůdami:
smrkovou (var. bulbosus), obr. 25
borovou (var. pinicola), obr. 23
dubovou (var. reticulatus), obr. 24
černohlavou (var. aereus)

2. HOUBY KODEXOVÉ

Z dalších hub budou zpracovávány:
hřib koloděj Boletus luridus, obr. 26
hřib kovář (modrák) — Boletus erythropus, obr. 27

hřib královský — Boletus regius, obr. 28
hřib přívěskatý (kameník) — Boletus appendiculatus
hřib kaštanový (papírák) — Boletus castaneus, obr. 29
hřiby — klouzky
bílý (vejmuťáček) — Boletus placidus, obr. 30
pestrý (kožešník, strakoš, kačenka) — Boletus variegatus, obr. 32
sličný (podmáselník) — Boletus elegans, obr. 31
žlutý — Boletus luteus, obr. 33
hřiby — kozáky
březový — Boletus scaber, obr. 35
dubový — Boletus tesselatus, obraz. příloha
habrový — Boletus rugosus, obraz. příloha
osikový (křemenáč, osičník) — Boletus aurantiacus, obr. 36
kožešník (hřib) hnědý (poddoubník, podborovák) — Boletus badius, obr. 38
čirůvky
havelka (skřípalka, vrzalka) — Tricholoma portentosum, obr. 39
zelánka (strnádka, zelenka, zelinka) — Tricholoma equestre, obr. 40
liška obecná — Cantharellus cibarius, obr. 41
ryzec obecný — Lactarius deliciosus, obr. 42 a 43
václavka — Armillaria mellea, obr. 44.

Tyto houby jsou vykupovány čerstvé i (až na václavku a ryzec) sušené, samozřejmě odděleně, nikoliv ve směsi.

Názvy hub české i latinské, použité dále u popisů hub, jsou novější a úplné. Částečně se liší od výše uvedených názvů podle ČSN.

Hřib obecný — Boletus edulis (BULL. ex. FR.)

Odrůdy:

hřib borový — borák — subsp. pinicola Vitt.
hřib smrkový — subsp. bulbosus Schff.
hřib dubový — dubák — subsp. reticulatus Schff.
hřib černohlavý — čerňák (bronzový) — subsp. aereus Bull.

Dnešní rozdělení: Hřib obecný (dubový a smrkový) — Boletus edulis (Bull. ex Fr.) a hřib černohlavý — Boletus aereus (Bull. ex Fr.) subsp. pinicola Vitt.

První tři odrůdy jsou naše nejznámější a nejvíce ceněné houby, se čtvrtým tvoří skupinu hřibů pravých lidově někdy „pravíků". Popis všech čtyř odrůd může být společný, rozdíly si vyznačíme.

Klobouk všech je masitý, zprvu vyklenutý, zpočátku bílý, později hnědý, až červenavý, u boráku červenohnědý, často hrbolkovatý s prohlubinami — ostatní mají klobouk hladší a pravidelnější a rovnoměrnější. „Čerňák" má klobouk černohnědý, později světlejší.

Třeň je u všech bílý až bělavý, břichatý — „hřibovitý" se zřetelnou síťkou. Nejnápadnější síťku má dubák. Barva nohy u boráku a čerňáku přibližuje se barvě klobouku.

Trubičky všech jsou zprvu bílé až bělavé, později žluté až zelenavé. Čerňák má trubičky i ve stáří žluté.

Dužnina je u všech bílá, bělavá, neměnící se, jemné vůně a výtečné chuti, tzv. „hřibové".

Borák roste i na jaře jako tzv. „hřib májový". Hlavní jeho růst je však na konci léta a objevuje se i na podzim často jako poslední z těchto čtyř odrůd. Je tuhý a odolný a bývá méně červivý než ostatní. Nazývá se též hřibem panským. Objevuje se převážně v lesích borových.

Dubák, který bývá ze všech nejsvětlejší, roste od konce května do září, vždy po deštích v lesích listnatých, pod duby, buky, habry, také někdy pod jedlemi. Nalezne se v trávě na lesních cestách, pasekách, na kraji lesa, pod břízami, lipami. Bývá ze všech hřibů nejčervivější. Poznáme jej podle již zmíněné dobře vyvinuté síťky a třeně, klobouku matně šedohnědého a bílé dužniny pod pokožkou.

Hřib smrkový je nejčastějším a nejznámějším hřibem. Roste nejvíce až v červenci — srpnu, ale i na podzim ve sluncem prohřátých světlých smrčinách, na suchých nebo příliš vlhkých, obyčejně v pravidelných přestávkách. Nalezneme jej i pod duby, lipami, ale nejvíce v lesích smíšených (smrky, duby). V nich nacházíme v mechu a pod listím drobné bílé hříbky „nakládačky". Nerozumní lidé někdy rozhrabávají okolí, kde je nalezli a zanechávají za sebou spoušť.

Hřib „čerňák" roste jen pod listnatými stromy, zejména pod dubem v létě, a to jen v teplejších krajích. Má nejtmavší klobouk ze všech. Je to hřib sluneční (rostoucí na slunci), u nás vzácný.

Sběračům i příležitostným (na rekreaci, pionýrských táborech, dovolených apod.) může sběr a sušení hřibů přinésti i hmotný prospěch. Informujte se v prodejnách Jednoty, kde v houbových krajích čerstvé i sušené houby vykupují.

Kolář (koloděj) — Boletus luridus SCHAEFF. ex FR.

Klobouk zprvu polokulovitý, později polštářovitý, rezavě šedý nebo kožově hnědý, jemně ojíněný, sametový, až 20 cm široký. **Trubičky** žlutavé, ústí čer-

Obr. 26. Kolář (koloděj) — Boletus luridus SCHAEFF. ex FR. (Podle Smotlachy a vyhlášky.)

Obr. 27. Kovář (modrák) — Boletus erythropus (FR. ex FR.) PERS.

vená, po doteku tmavě modro-zelenající. **Výtrusy** hnědavé. **Třeň** z počátku silně břichatý, později válcovitý, žlutohnědý, s význačnou **červenou síťkou. Dužnina** celé plodnice žlutá, ihned na řezu modrá, odbarvuje se však do šedožluta; tuhá, velmi chutná, příjemné vůně, občas červivá.

Kolář roste v listnatých lesích, zvláště pod duby, ale také pod lipami a lískami, kde vytváří trochu odlišné formy stejně dobré. Hlavní výskyt je v srpnu (jinak červenec—září).

Kovář (modrák) — Boletus erythropus (FR. ex FR.) PERS.

Klobouk kaštanově až tmavě hnědý, v mládí sametový, polokulovitý, později polštářově rozložený, až 20 cm v průměru. **Trubičky** jsou žluté, otvory tmavě nachově červené, po doteku zelenající. **Výtrusy** jsou žluté. **Třeň** červenohnědý (základní barva hnědá), nahoře s červenými zrnky (šupinami, vločkami), bez síťky. **Dužnina** žlutá, ihned modrající, po chvíli se odbarvuje do šedožluta; tuhá, příjemné vůně a chuti.

Kovář roste hlavně v lesích jehličnatých, zejména v jedlových, v létě a na podzim. Místy bývá hojný.

Kovář je velmi dobrá jedlá houba. Někdy je nazýván kolodějem.

Hlavní rozdíly: luridus má většinou světlejší klobouk a síťku na noze, erythropus má tmavý klobouk a šupinky (vločky) na noze.

Hřib královský — Boletus regius KROMBHOLZ.

Klobouk zprvu kulovitý, později rozšířený, suchý, hladký, dužnatý, růžově červený, až 25 cm široký. **Trubky** v mládí krátké, později až 1 cm dlouhé, u třeně vykrojené, husté, zlatožluté, později olivově zelenkavé, s okrouhlým ústím. **Třeň** je břichatý, později kuželovitý, chromově žlutý se světlejší

Obr. 28. Hřib královský — Boletus regius KROMBHOLZ.

síťkou. Výtrusy světležluté, protáhlé, válcovité. **Dužnina** jemná, pevná, nečervivá, živěžlutá, na lomu se barva nemění (u mladých plodnic slabě přechodně modrá; má houbovitou vůni a příjemnou chuť. Roste od června do září, zejména v červenci, v listnatých lesích, níže položených, v teplejších oblastech naší republiky (Jižní Morava a Slovensko). Jinde se vyskytuje jen zřídka a mnoho našich houbařů jej dosud nenalezlo nebo ani nevidělo.

Hřib královský je houbou velmi hodnotnou, sbírá se i pro průmyslové zpracování (hlavně sušení). Lze jej konzervovat všemi způsoby.

Hřib přívěskatý — Boletus appendiculatus SCHAEFF. ex FR.

Klobouk hnědě okrový, tmavě kaštanový, až 15 cm široký. Pokožka hedvábná, neslupitelná. Trubky zažloutlé. **Třeň** zprvu břichatý, pak málo dole ztluštělý, nahoře živě žlutý, s nahnědlou síťkou, dolů zahnědlý, prodloužený (jako přívěsek). **Dužnina** je žlutavá, neměnlivá, tvrdá, někdy v okolí trubek modrající, sladká, velmi chutná, málo červivá.

Roste na konci června v listnatých lesích teplejších poloh.

Je houbou velmi vhodnou pro průmyslové zpracování — zejména sušení.

Obrázek **hřiba přívěskatého** najde čtenář na str. 24, roč. XXXII. Mykol. sborníku.

Obr. 29. Hřib kaštanový — Gyroporus castaneus (BULL. ex. FR.) QUÉL.

Hřib kaštanový — Gyroporus castaneus (BULL. ex FR.) QUÉL.

Klobouk světle kaštanový, hladký, až 8 cm široký. **Trubky** světlé až zažloutlé. **Třeň** dole mírně zesílený, dutý s přehrádkami nebo celkově, kaštanové barvy. **Dužnina** je bílá, neměnlivá. Výtrusy bezbarvé.

Roste v létě a na podzim, zejména v lesích borových, smíšených s dubem, ale i ve stromořadí a lesních příkopech, u nás celkem jen roztroušeně. Např. v Polsku vyskytuje se však masově.

Hřib kaštanový je velmi chutný a mezi znalci oblíbený.

Podléhá poměrně rychle rozkladu, celkem dobře se však suší.

Svou typickou kaštanovou barvou klobouku, menším vzrůstem a dutým kaštanovým třeněm je snadno poznatelný a nelze jej s ničím zaměnit.

Klouzek bílý, podmáslík (vejmuťáček) — Suillus placidus (BON.) SINGER

Klobouk tlustě masitý, sklenutý, polštářovitý, později rozložitý, bílý, pak žlutavý (okrový) v mládí velmi slizký, až 10 cm široký. Pokožka je loupavá. **Trubky** úzké, žluté. Ústí trubek veliké, tmavožluté. „Podmáslí" je méně hojné než u klouzku ovčího, je červenavé a pochází ze žlázek na třeni.

Obr. 30. Klouzek bílý — vejmuťáček — Suillus placidus (BON.) SINGER. Viz též str. 46—48 tohoto ročníku. Foto: J. Pivečka.

Obr. 31. Klouzek modřínový (sličný) — Suillus Grevillei (KLOTZSH) SINGER.

Třeň válcovitý, často zahnutý dolů, zúžený, bledě žlutý, posetý červenými (karmínovými) šupinkami, bez závoje. **Výtrusy** bledě žlutavé. **Dužnina** bílá, v třeni žlutavá, voní a příjemně chutná.

Roste v létě nejčastěji pod vejmutovkou, limbou (cembrou) a banksovkou (různé borovice), hojně.

Říká se mu též klouzek (podmásník) Boudierův nebo vejmutovák.

Strakoš (kožešník) — Suillus variegatus (SW. ex FR.) O. KUNTZE

Klobouk polokulovitý, polštářovitý, sametový, posetý temnějšími šupinkami, kožově nebo nahnědle žlutý.

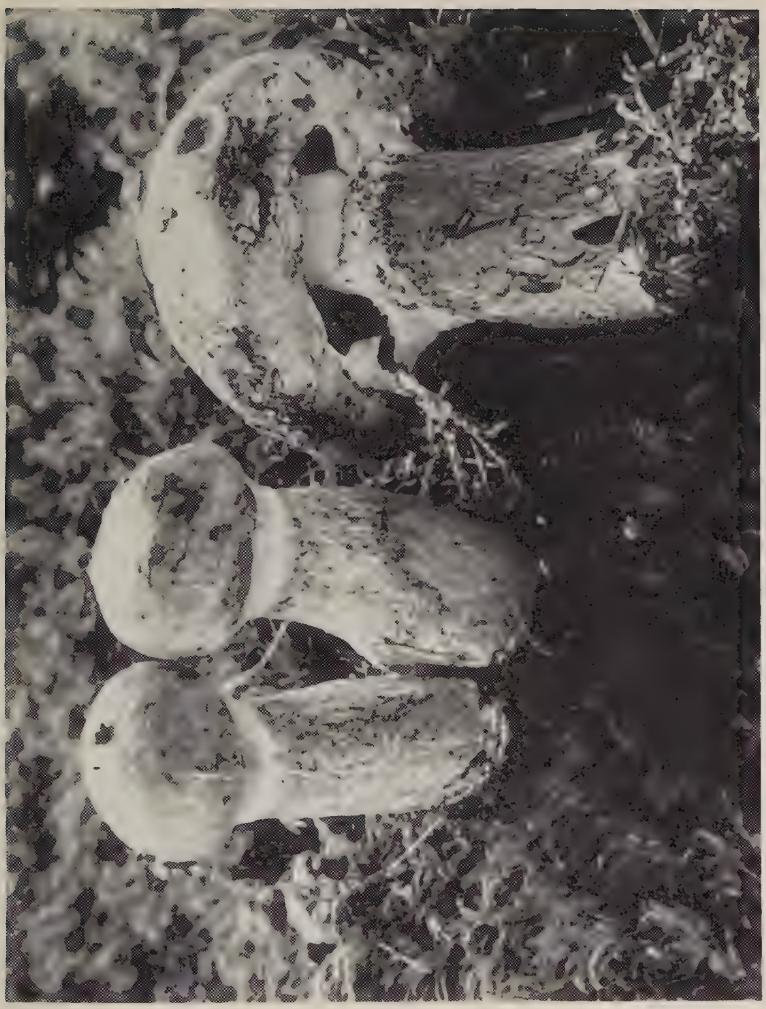
Trubky drobné, olivově nahnědlé, tmavší než klobouk, po doteku slabě modrající. **Dužnina** pružná, světle okrová až oranžová, po řezu slabě modrá. Vůně příjemná, pryskyřičná, chuť dobrá, trochu nasládlá.

Strakoš roste od července do konce října, hlavně v borových lesích (písečných), místy hromadně, starší plodnice změknou, dosti červiví.

Kozák březový (špičník) — Leccinum scabrum (BULL. ex FR.) S. F. GRAY.
Foto inž. K. Kunc.

Kozák dubový — Leccinum nigrescens (RICH. et ROZ.) SINGER.
Foto inž. K. Kunc.

Kozák habrový — Leccinum carpini (SCHULZ ex PERS.). Foto inž. K. Kunc.



Klouzek sličný (modřínový) – Suillus Grevillei (KLOTZSH) SINGER.
Foto inž. K. Kunc.

Klouzek obecný (žlutý) — Suillus luteus (L. ex FR.) S. F. GRAY.
Foto inž. K. Kunc.

Obr. 32. Strakoš (kožešník) — Suillus variegatus (SW. ex. FR.) O. KUNTZE

Má mnoho lidových jmen, jako kačenka, máselník, máselnička, podmásník, židáček, písečník, koženáč, kožešník, koželužka, koženka, švec, ševčík, podborovinka, podborovník, borovník atd.

Loupák (klouzek) obecný (žlutý) — Suillus luteus (L. ex FR.) S. F. GRAY

Klobouk zprvu polokulovitý, později s málo vystouplým středem, polštářovitě rozprostřený, světle nebo tmavě hnědý, žlutohnědý s pokožkou tlustou, dobře slupitelnou (proto „loupák") pokrytou slizem, který později zasychá. Na okraji zbytky světlého závoje, jenž v mládí pokrývá celý spodek klobouku. Za sucha je klobouk lesklý, bývá až 10 cm široký. Zbytky závoje zůstávají na noze jako nafialovělý prsten. **Trubky** jsou přirostlé citronově žluté, ústí okrouhlá, jemná. **Třeň** krátký, válcovitý, dosti tlustý, žlutý. Nad prstenem má bílé, později hnědé vločky. **Výtrusy** žlutohnědé. **Dužnina** bílá nebo světle žlutá, jemná, měkká, ale dosti pevná. Voní hřibovitě a je chutný.

Roste někdy výjimečně už v květnu, jako klouzek „májový", hlavně však v září a říjnu, také někdy v listopadu. Najdeme jej zvláště v mladých borovinách (méně ve smrčinách), někdy v mnoha plodnicích.

Má četná lidová pojmenování, např. máselník, kluzák, smetánka, podborovnice, podborůvka (Olomoucko), máselka apod.

Klouzek sličný (modřínový) — Suillus Grevillei (KLOTZSCH) SINGER

Klobouk tlustě masitý, v mládí téměř kulatý, vyklenutý s hrbolem až dosti plochý, s velmi slizkou, poměrně těžko slupitelnou pokožkou, barvy zlatožluté či oranžově až cihlově žlutý (červený); široký až 10—12 cm. V mládí je okraj klobouku spojen s třeněm blanitým závojem, z něhož zůstává pod kloboukem na třeni trvalý bělavý prstenec (kroužek), který někdy mizí.

Obr. 33. Loupák (klouzek) obecný (žlutý) — Suillus luteus (L. ex. FR.) S. F. GRAY

Klouzek obecný je z klouzků nejznámější, je velmi chutný.

Trubky chromově žluté, krátké, ke třeni přirostlé, sbíhavé, s ústími v mládí úzkými, ve stáří širokými, hranatými, uvnitř rozdělenými. **Třeň** je trochu delší klobouku, dole částečně ztluštělý, žlutý, hnědavě zrnitý. Pod trubkami na žluté půdě velmi jemně síťkovaný. **Dužnina** živě žlutá, šťavnatá, po doteku hnědne, vůně příjemné, chuti mírně nakyslé. Říká se mu též podmásník. Viz obraz. přílohu.

Klouzek ovčí (zrnitý) — Suillus granulatus (L. ex FR.) O. KUNTZE

Klobouk polokulovitý, plochý, světle žlutohnědý, až hnědočervený, zprvu slizem potažený, později hladký, lesklý, až 10 cm široký (běžně až 5 cm). Pokožka lehce slupitelná. **Trubky** velmi tuhé, ke třeni přirostlé. Ústí jemná, okrouhlá, složená, světležlutá. U mladých plodniček jsou na nich bílé kapičky tekutiny („podmáslí").

Třeň válcovitý, kratší než průměr klobouku, nahoře mající hnědavé šupinky (zrnéčka). Výtrusný prach žlutavý.

Dužnina klobouku bělavá, u třeně žlutší, chutná, vonná.

Roste převážně v letních měsících na lesních cestách, v trávě lesních luk a pasek. Zejména pod borovicí, místy velmi hojně. Dosti červiví.

Je dávno počítán do trhových hub a bývá koncem léta prodáván společně s loupákem obecným, kterého více nacházíme v září a jemuž je velmi podobný. Liší se od něho světlejší barvou a tím, že nemá závoj, naopak má „podmáslí" a odtud jej někde jmenují „podmásníkem". Vzdoruje dosti dlouho hnilobě.

Obr. 34. Klouzek ovčí (zrnitý) — Suillus granulatus (L. ex FR.) O. KUNTZE

Tento klouzek není uveden v seznamu na str. 75 až 76, ale je též vhodný pro výkup.

Má další jména jako smetánka, másník, podborůvka, podmásník zrnitý apod.

Kozák březový (špičník) — Leccinum scabrum (BULL. ex FR.) S. F. GRAY

Klobouk vyklenutý, polštářovitý, světle až tmavě hnědý, ale i šedý, šedohnědý nebo červenošedý, až 10 cm široký. **Trubky** bílé, šedavé, od třeně oddělené, vysoké, dolů vyklenuté s ústím drobnějším. **Třeň** vysoký, tenký, válcovitý, pevný, tvrdý, často prohnutý, nahoru zúžený, bělavý, posetý tmavšími šupinkami. **Výtrusný prach** hnědavý. **Dužnina** bílá, na řezu neměnlivá, později do hněda zbarvená, na klobouku měkká a snadno omačkatelná. Na omačkaných místech tmavší, chutná a hřibovitě vonící. Poměrně snadno červivějící. Za vlhka je nasáklá vodou.

Roste v listnatých lesích a hájích, pod břízami, koncem léta a na podzim (srpen — září — říjen). Za vhodných podmínek (vlhka) roste hojně.

Lidové názvy kozáka březového: špičník, břízák, březák, podbřízka, kozár, kozička.

Kozák dubový (žlutoporý) — Leccinum nigrescens (RICH. et ROZ.) SINGER

Klobouk kulovitý, později polštářovitý, pravidelný s nerovným a svraskalým povrchem, okrový, kožově hnědý, později často na políčka rozdělený, až 12 cm široký. Pokožka přečnívá přes trubičky. **Trubky** jemné, úzké s ústím okrovým, u třeně zkrácené, slabě připojené, ve stáří vyklenuté, žluté. **Výtrusy** zahnědlé. **Třeň** nejdříve břichatý, později dlouhý, uprostřed někdy rozšířený, dole vybíhající v tuhý přívěsek. Je citronově žlutý s jemnou rýžkatou sítkou a šupinkami. **Dužnina** bledě žlutá, na řezu pomalu červenající, hnědnoucí až černající (temně šednoucí). Chuti a vůně hřibové, příjemné, dosti náchylná k červivění. Fotografie je na obrazové příloze.

Kozák dubový roste místy hojně (na volných místech v dubinách a ve smíšených lesích) pod duby, v teplejších polohách, hlavně v červenci až v září. Má rád teplo a poměrně sucho. Všeobecně je však dosti vzácný. Hodí se k sušení. Má velmi mnoho jiných jmen, např. máslák, hřib černavý, žluťák, kameník, kameníček, kozák černající, dubový, přívěskatý aj. Obr. též v MSb. str. 3, roč. XXXII.

Kozák habrový — Leccinum carpini (SCHULZ. ex PERS.)

Klobouk temně šedě hnědý až černavý, jamkatě svraskalý, hrbolkatý, tuhý. **Trubky** bílé, pak šedohnědé, husté, u třeně volné, ústí okrouhlá. **Výtrusy** světle hnědé. **Třeň** bílý, tmavě šupinkatý, žebernatý, v mládí hřibovitě bří-

Obr. 35. Kozák březový (špičník) — Leccinum scabrum (BULL. ex FR.) S. F. GRAY

Naučte se odborně sušit houby, aby mohly být vykoupeny v první jakostní třídě!

chatý, později válcovitý, tlustší a kratší (na rozdíl od špičníku). **Dužnina** pevná, bělavá, postupně růžoví, šedne a černá; jedlá, velmi chutná, málo červivějící.

Kozáka habrového nalézáme nejčastěji pod habry, také pod lískami, od června do září. Hlavně v červenci a srpnu. Má rád teplé počasí. Místy roste velmi hojně.

Kozák habrový je jmenován též kozákem vrásčitým, rýžkatým, havířem apod. Fotografie je na obrazové příloze.

Křemenáč osikový (červený) — Leccinum aurantiacum (BULL.) S. F. GRAY

Klobouk je mavě cihlově oranžový, lysý, nelesklý, masitý, v mládí kulovitý, s protaženým blanitým okrajem, který sestupuje na třeň. **Klobouk** později klenutě rozložený (až 15 cm v průměru), blanitý okraj stále patrný. **Trubky** dlouhé, volné kolem třeně, bělavé, husté, s ústím jemným, bělavým, ve stáří nepatrně zahnědlým. **Třeň** velmi dlouhý, válcovitý, hrubě sítnatě šupinatý. **Dužnina** na řezu zprvu bělavá, později červenohnědá, až zcela tmavá. Ve spodu nohy po doteku mění barvu do modrozelena, později úplně ztmavne. V mladých plodnicích je dužnina velmi jemná, pevná a chutná; ve starších v klobouku měkne, ve třeni stává se tuhou a vyschlou. Není náchylná k červivění.

Křemenáč osikový roste v jehličnatých i listnatých lesích, zejména však pod osikou. Místy bývá hojný. Objevuje se koncem léta, v září a říjnu.

Má další česká jména: červenáč, osičník, kozák osikový.

Suchohřib (hřib) hnědý — Xeroconus badius (FR.) KÜHNER et GILBERT

Klobouk masitý, hnědý, někdy až sametový, hladký, za vlhka slizký, až 12 cm široký. Rourky bledé, později žluté či žlutozelené, pomačkáním zelenají. **Třeň** světlejší než klobouk, válcovitý, někdy ploše smačknutý, dole často zúžený, jakoby prodloužený, někdy zahnutý. **Dužnina** bělavá, po rozkrojení nad trubkami modrající. Málokdy červivá. Vůně i chuť velmi dobrá. Výtrusný prach žlutavý.

Roste od července do října v jehličnatých lesích, smrčinách, borovinách. Na vlhčích místech velmi hojný. Obr. na str. 86.

Havelka — Tricholoma portenstosum (FR.) QUÉL.

Klobouk vyklenutý, později rozšířený, často zprohýbaný s malým hrbolkem uprostřed, na krajích popraskaný, až 12 cm široký; křehký povrch za

Obr. 36. Křemenáč osikový (červený) — Leccinum aurantiacum (BULL.) S. F. GRAY

Obr. 37. Křemenáč březový — Leccinum testates-scabrum (SECR.) SING. Je blízce příbuzný kř. osikovému a není v praxi rozlišován.

vlhka slizký, šedý s hnědavým odstínem, ve středu tmavší, paprsčitě žíhaný s tmavšími vlákny. **Lupeny** tlusté, široké a široce vykrojené, zoubkem přirostlé, bílé, trochu do žlutohněda nebo žlutošeda nabíhající. **Třeň** plný, válcovitý, bělavý, méně žloutnoucí. **Dužnina** bělavá, křehká, chuti a vůně mírně moučné, jedlá a chutná a jen málo červivá.

Havelka roste v lesích jehličnatých, zejména však pod borovicemi koncem září, v říjnu a listopadu, někdy ve spoustách.

Je houbou prodávanou na trzích i houbou průmyslovou; byla i ve velkém zmrazována. Plodnice jsou trochu křehké, takže je nutno s ní zacházeti při sběru a dopravě opatrně. Havelce se říká též šedivka, vrzalka, skřípalka, popelka. Obr. na str. 87.

Zelánka — Tricholoma equestre (L. ex FR.) QUÉL.

Klobouk zelenavě žlutý, často v celé ploše nebo na vrcholku zahnědlý, za vlhka slizký, zprvu zvoncovitý, často znečistěný (vyrůstá ze země), později rozložený, různě zprohjbaný, pevný, masitý, až 10 cm široký. **Lupeny** žluté, husté, široce vykrojené. **Třeň** žlutý, mírně větší nebo rovný průměru klobouku, válcovitý, dol eztluštělý, pevný. **Dužnina** bílá, u krajů zažloutlá, voní sladce po mouce, chutná trochu po okůrkách, jedlá.

Zelánka roste nejčastěji v borovinách od září do prosince, obyčejně ve větším množství. Nalézáme ji i po prvých mrazech. Obr. na str. 88.

Liška obecná — Cantharelus cibarius Fr.

Klobouk s okrajem často silně podvinutým, laločnatý, nepravidelný, tuhý, až 7 cm široký, žlutý. Lupeny řídké, silné, tuhé, nízké, příčně spojované, vid-

Obr. 38. Suchohřib (hřib) hnědý — Xerocomus badius (FR.) KÜHNER et GILBERT

lovité sahají až daleko na třeň. Třeň je tuhý, plný, stejně zbarvený jako klobouk. Dužnina uvnitř bílá, příjemně voní a chutná (trochu tuhá).

Liška obecná roste hlavně v lesích jehličnatých, od června do pozdního podzimu. Hledejme ji především v srpnu a září. V listnatých lesích roste odrůda se světlejší hlavou, stejně hodnotná. Obr. 41.

Ryzec pravý (obecný) — Lactarius deliciosus (L. ex FR.) S. F. GRAY.

Klobouk barvy oranžové, oranžově cihlové, do zelena vyblédající, nejčastěji s několika soustředěnými zelenavými kruhy, masitý, v mládí podvinutý a ploše sklenutý, později dovnitř prohloubený, hladký, za vlhka slizký, až 8 cm široký. **Lupeny** živě oranžové, husté, při porušení zelenající, trochu sbíhavé na třeň. **Třeň** většinou krátký, tlustý, dutý, pevný, křehký, stejně nebo světleji než klobouk zbarvený, se zelenými skvrnami. **Dužnina** původně bělavá, ale od mléka, jako lupeny, oranžová. Celá plodnice obsahuje živě oranžově zbarvené mléko, které na řezu prýští, mění barvu na zeleno, chutná mírně trpce. Dužnina voní příjemně, je jedlá, podléhá dosti červivění.

Ryzec roste hlavně v lesích smrkových, méně často v borovinách, také pod jedlemi a modříny. Má několik odrůd nebo druhů, které praktičtí houbaři nerozlišují. Objevuje se v srpnu a roste střídavě až do listopadu, nejvíce však v říjnu.

Ryzec obecný patří mezi naše nejcennější jedlé houby. Obr. 42 a 43.

Václavka — Armillaria mellea (VAHL. in FL. Dan. ex FR.) KARSTEN.

Klobouk ploše vyklenutý, pak rozšířený, kožově až červeně hnědý s hojnými hnědými až temně hnědými šupinami, jichž od vyvýšeného středu

Obr. 39. Havelka — Tricholoma portentosum (FR.) QUÉL.

k okraji ubývá, až 15 cm široký. Okraj klobouku zprvu široký, podehnutý, později rozprostřený a někdy se znatelnými rýžkami. **Lupeny** bělavé, později červeně nebo hnědě skvrnité, ke třeni zoubkami dlouze připojené. **Výtrusný prach** bílý. **Třeň** plný, válcovitý, až 15 cm dlouhý, různě tlustý, bělavý až hnědý, směrem k spodku (basi) rozšířený, až tmavě hnědý, vláknitý. **Dužnina** bělavá, vůně nevýrazné chuti za syrova stahující, zatrpklé.

Václavka obecná vyrůstá v trsech z pařezů a kořenů listnatých a hlavně jehličnatých stromů. Bývá velmi hojná. Působí jako dřevní parasit veliké škody v lese, neboť napadá nejen mrtvé a odumírající stromy, ale i stromy poškozené nebo zdravé, které dovede v krátké době zničit. Zajímavý je její kořenotvar zvaný rhizoforma. Jsou to tlusté, kořenům stromovým podobné, navrch temně hnědé, uvnitř bílé provazce houbových vláken. Dorůstají délky několika metrů. Václavka roste hlavně v září kolem Václava.

Nejen sběr pro výkup, ale i odborné sušení hub doma je vítáno.

Při sběru hub pro výkup nebo k sušení doma nesmíme zapomínati na základní pravidla. V lese se chováme jako vítaní hosté, to jest jako jeho přátelé a ochránci. Houby neuřezáváme, nebo nerýpáme. Plodnice sbíráme kroutivým pohybem. Sbíráme je jen zdravé, vyspělé a nepřestárlé. Hrubou nečistotu z hub necháme hned při sběru v lese. Jednotlivé druhy hub ukládáme pokud

Obr. 40. Zelánka — Tricholoma equestre (L. ex Fr.) QUÉL.

možno hned odděleně, abychom si ušetřili třídění a zbytečnou manipulaci. Pro nošení hub jsou zcela nevhodné uzlíčky, tašky, batohy, nebo saky všeho druhu. Obal musí býti vzdušný; vhodné jsou loubkové nebo proutěné košíky. Houby po sběru v nejkratší době předáme sběrně nebo zpracujeme. Necho-

Obr. 41. Liška obecná — Cantharelus cibarius FR.

Obr. 42. Ryzec pravý — Lactarius deliciosus (L. ex FR.) S. F. GRAY

Obr. 43. Ryzec pravý — Lactarius deliciosus (L. ex FR.) S. F. GRAY

váme je dlouho na slunci. Přechodně je ukládáme v chladném sklepě nebo ve stínu. Jak houby krájíme k sušení a jak je uchováváme v sušeném stavu atd. je psáno dále.

Aug. Funfálek:

Pokyny pro sběr, výkup a sušení hub.

Když chceme houby dodávat na výkup, musí vyhovovat jakostní normě (ČSN 49 0620 — „Houby čerstvé").

Znaky jakosti

Houby musí být čerstvé, zdravé, nezapařené, neplesnivé, bez požeru, povrchově suché nebo přirozeně vlhké, tvrdé, nepřestárlé, na sucho očistěné, bez příměsí nečistot.

Smějí být rozděleny nejvýše jedním středním podélným řezem. Houby musí být roztříděny podle druhů a hřiby, lišky a ryzce i podle velikosti; plodnice musí být spojena s tření.

Hřiby, lišky a ryzce se třídí podle velikosti, a to podle průměru plodnice, na:

a) hřiby:	malé	— průměr plodnice do 3 cm
	střední	— průměr plodnice 3—5 cm
	velké	— průměr plodnice nad 5 cm
b) lišky:	malé	— průměr plodnice do 3 cm
	velké	— průměr plodnice do 5 cm
c) ryzce:	malé	— průměr plodnice do 3 cm
	velké	— průměr plodnice do 7 cm.

U václavek se vykupují jen mladé plodnice (hlavičky o průměru nejvýše 4 cm) s tření nejvýše do 2 cm.

Obr. 44. Masový výskyt václavky — Armillariella mellea (VAHL. in Fl. Dan. ex FR.) KARSTEN v Polsku. Foto: inž. Orłoš.

Jednoty přebírají jen hřiby (a jiné houby) řádně očistěné. Očistění hub je práce sběrače. Sbíráte-li houby, berte jen houby vyvinuté, o kterých bezpečně víte, že je nelze zaměnit za houby lidskému zdraví nebezpečné. Houby s tmavozelenou plodnicí, tj. staré houby obsahují jedy — toxiny, lidskému zdraví nebezpečné.

Skoro polovina hřibů na trzích bývá zapařená, což se hned prozradí nepříjemným zápachem. Zpravidla, přijdeme-li večer z lesa s naplněným košem hřibů a dáme do studeného sklepa, ráno, když na houby sáhneme, jsou teplé až i horké. Hříbky přinesené mají se volně rozložit na noc do chladné místnosti (sklepa, chodby, na stinnou verandu apod., vždy s dobrým větráním).

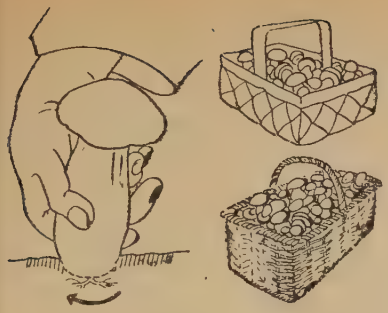
Dovolená poškození

U hub se dovoluje nepatrná červivost nebo nepatrné nahlodání hlemýždi nebo hmyzem.

Houby, které nevyhovují předepsaným požadavkům, neodpovídají normě. Jen houba, která se nezmačká, skýtá dokonalý výrobek ať při průmyslovém nebo domácím zpracování.

Na dopravu 5 kg a více hub používejte výhradně poloklecí. Houby nikdy nestřásejte, vkládejte je pouze volně. V žádném případě nedávejte houby do beden znečistěných od nahnilé zeleniny a ovoce. Poloklec musí být suchá, nesmí v ní být papír ani na dně. Houby musí dýchat. Nemáte-li dostatek poloklecí, používejte klece, plňte je však do $^2/_3$. Nepoužívejte beden nevzdušných a sudů. Houby pro dopravu nesmějí z obalu přečnívat.

Do každého obalu se ukládají pouze houby stejného druhu a u hřibů, lišek a ryzců i stejné velikosti. Za jeden druh se považují blízce příbuzné druhy hub z rodu Ixocomus-(Suillus) — (klouzky), Krombholzia-(Leccinum) — (kozáci).



Obr. 45. Plodnice hub sbíráme kroutivým pohybem. K přenášení hub jsou vhodné loubkové nebo proutěné košíky.

Obr. 46. Nevhodné jsou uzlíky, tašky, sáčky apod.

Kreslil inž. M. Smotlacha.

Přejímání

Přejímaná zásilka hub se prohlíží, aby se zjistila jakost, balení, označování a množství, podle požadavků normy. Je-li nutný podrobný rozbor, zkouší se z každé zásilky obsah 5 % váhy z obalů, u kterých je pochybnost, že zboží neodpovídá normě, nejméně však obsah ze tří obalových jednotek každého druhu hub a velikostní třídy.

Obaly se zbožím k rozboru se odeberou z různých míst partie, u které je pochybnost, že neodpovídá jakosti deklarovaným druhům po případě i deklarované velikosti. Odebrané množství zboží se zkouší souhlasně s požadavky normy na každý znak jakosti.

Neodpovídá-li zboží některému z ustanovení normy, povede se pozastávka.

Označování:

Obaly, v nichž se houby dodávají, musí být opatřeny na čelní straně štítkem nebo na držadle návěskou s těmito údaji:

a) druh zboží, po případě jeho velikost, b) den a místo výkupu, c) jméno a adresa výkupce, d) čistá váha, e) ČSN 48 0620.

Každá zásilka hub musí být provázena osvědčením o jakosti, vystaveným odesilatelem. V osvědčení musí být uvedeno:

a) jméno a adresa odesilatele (odesílací stanice), b) jméno a adresa příjemce (stanice určení), c) druh zboží, po případě jeho velikosti, d) datum odesílání, e) způsob dopravy a číslo dopravního prostředku, f) počet obalů, hrubá a čistá váha, g) ČSN 48 0620.

Doprava

Dopravní prostředek určený k přepravě hub musí být čistý a prostý všech pachů, které by ovlivňovaly během dopravy jakost zboží.

Dodavatel je povinen volit takový dopravní prostředek, který podle jízdního řádu nebo podle předpokládané doby přepravy zaručuje, že během dopravy nedojde ke zkáze zboží.

Při dopravě auty je dodavatel povinen zboží přikrýt pevně připevněnou plachtou, umožňující však dostatečný přístup vzduchu a větrání; při použití jiných dopravních prostředků je třeba zajistit dostatečné větrání.

Při dodávkách drahou je dodavatel povinen ihned po naložení zboží a podání zásilky k dopravě odeslat příjemci telegrafická oznámení a naložení, ve kterém uvede:

a) datum odeslání, b) stanici nakládky, c) číslo vagonu a číslo vlaku, kterým je zboží odesláno, d) druh a množství zboží.

Od sběru ke spotřebiteli musí být zajištěno co nejrychlejší dodání.

Skladování

Houby nesmějí být skladovány. Houby mohou být uloženy pouze krátkodobě, a to v prostoru řádně větraném i mezi obaly a musí být chráněny před přímými slunečními paprsky.

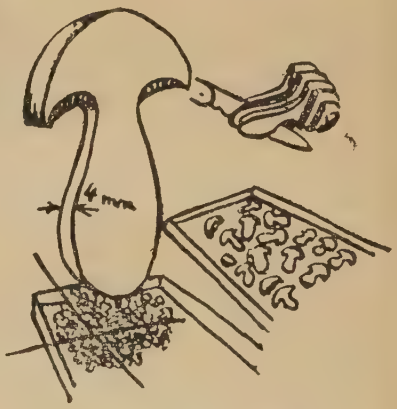
Prodejny Jednoty

snažte se denní sběr odeslati ihned, což bude zárukou dobré jakosti výrobku. V každém spěšninovém lístku má být dodací list s popisem váhy hub, s počtem poloklecí a cenou, kterou účtujete. Nenechávejte houby v prodejnách v kartonech od cukru, mějte je uloženy v klecích ve vzdušném prostředí.

Příprava hřibů na sušení.

Před krájením je třeba hřiby důkladně zbavit všech zbytků nečistot, červivých a jinak poškozených částí. Třeň (hloubek) musíme oškrabat, avšak hlavičku nesmíme oloupat, neboť bychom tím odstranili podstatné poznávací znaky hřibů, které jsou rozhodující při kontrole jakosti. Čerstvé hřiby krájíme podél osy asi na 4 mm silné plátky tak, aby třeň zůstal spojený s hlavičkou.

Obr. 47. Hlavní nečistotu odstraníme z hub již při sběru v lese. Kreslil inž. M. Smotlacha.



Obr. 48. Plodnice krájíme na plátky asi 4 mm silné tak, aby klobouk zůstal u třeně. Plátky klademe volně vedle sebe, aby se nedotýkaly. Kreslil inž. M. Smotlacha.

Sušení hřibů

Sušte jen houby dříve uvedené a dávejte druhy takto:

Sušme hřiba obecného, hřiba dubového a borového dohromady. Křemenáče, špičníky a osičníky rovněž dohromady. Všechny klouzky dohromady. Lišky, modráky, havelky a zelánky každý druh zvlášť.

Podstatou sušení hub je vypaření přebytečné vody z nakrájených plátků. Sušte proto houby na lískách, vzduch má přístup ze všech stran.

Při sušení postupujeme podle těchto hlavních pravidel:

1. Sbíráme jen zdravé, nečervivé, dostatečně vyspělé, ale nepřezrálé hřiby.
2. Hřiby sbíráme do tvrdých, lehkých obalů, ukládáme a nosíme je opatrně.

3. Hřiby očistíme z hrubé nečistoty (hlína, listí, jehličí apod.) a odstraníme z nich červivá místa ihned při sběru. 4. Pokud houby po donesení domů ihned nevezmeme do práce, nenecháváme je dlouho v donesených košíčkách a na slunci. 5. Houby krájíme podélně, asi na 3—4 mm silné plátky tak, aby s hlavičkou srostlá část nožky zůstala pohromadě. 6. Houby sušíme na slunci anebo pod střechou v průvanu a v čistém prostředí. Nenecháváme je zmoknout anebo navlhčit rosou. 7. Hřiby krájíme přímo na sušicí lísky a to tak, aby každý plátek ležel odděleně. 8. Usušené houby vložte do papírových sáčků nebo pytlů a doneste do prodejny Jednota, která vám za ně ihned zaplatí podle příslušné třídy.

Důležité upozornění: V žádném případě nebudou přijímány: sušené holubinky všech druhů a to pro jejich snadnou záměnu s jedovatými houbami, dále ani tak zvané „bulky", tj. třeně z muchomůrek, nechutné druhy ryzců jako peprný, pýřitý, pavučince a vůbec druhy, které nejsou výše uvedené.

Technologický postup v průmyslových sušárnách.

Jakost čerstvých hub

Houby určené k sušení musí být čerstvé (nespařené, neplesnivé), vyvinuté, avšak ve vývoji ne příliš pokročilé (nepřestárlé), zdravé, nejvýše nepatrně červivé nebo hmyzem a hlemýždi ohlodané, na sucho očištěné, bez příměsi nečistot. Smí být rozdělen nejvýše jedním středním podélným řezem nebo jedním příčným řezem ve spodní části třeně, aby mohl být zjištěn stupeň červivosti.

Přejímání, doprava, skladování, třídění a čištění stejné jako v technologickém postupu pro zpracování hub na polotovar v surovárnách.

Krájení

Krájení a veškerá manipulace se musí provádět co nejrychleji, aby se zamezilo snížení jakosti a nezvýšila perforace a znečištění. Třídění, čištění a krájení se musí provádět tak, aby třeně zůstaly pokud možno spojeny přímo s hlavičkami. Houby se krájejí nerezovými noži na řezy do 4 mm silné tak, aby zlomků bylo co nejméně. Krájení se provádí přímo na lísky, aby každý plátek ležel odděleně, plátky se nepřekrývaly a měl k nim i spodem přístup vzduch. Řezy silnější než 4 mm dokonale neproschnou, živočišní škůdci zůstanou naživu. Zásadně se provádí celé sušení odděleně podle druhů hub. Při krájení musí mít ženy hlavu zakrytou, aby do hub nenapadaly vlasy.

Předsoušení

Předsoušení se provádí na slunci, v chládku, v průvanu nebo v sušárně. V sušárně se předsouší při teplotách 30 až 40^0 C tak dlouho, dokud povrch hub neztratí lepkavost.

Sušení

Sušení, zejména dosušování, provádíme v sušárnách při teplotách vzduchu nepřesahujících 80^0 C. Ventilátory sušárny musí být v provozu po celou dobu sušení. Teplota vzduchu musí být pravidelně

kontrolována a regulována, stejně i houby na lískách. V případě, že sušárna nesuší ve všech místech stejně, doporučuje se před ukončením sušení houby sesypat, případně lísky přeložit.

Sušení je ukončeno, když obsah vody v sušených houbách klesl na 12 %. Smyslově poznáme ukončení sušení tak, že houby v hrsti chrastí a při zmáčknutí jsou křehké a lámou se. Naopak houby nedosušené se dají v ruce smáčknout a jsou vláčnější.

Uložení

Po skončení sušení sesypeme houby dohromady podle druhů, vybereme event. nečistoty, nedosušené plátky nebo připálené, zhnědlé plátky a houby vložíme do trojnásobných papírových sáčků a odvážíme po 10 kg netto. Sáčky zřetelně označíme datem, váhou, místem výroby a druhem sušených hub.

Sušené houby v pytlích se ukládají tak, aby zatížení jednoho pytle činilo nejvýše 60 kg. Výrobek se skladuje v místnosti suché, čisté, na dřevěných podložkách, bez výskytu živočišných škůdců, o nejvyšší teplotě 18° C a relativní vlhkosti 65%, vzdálené všech cizích pachů. Sušené houby napadené dodatečně larvami hmyzu nebo moly se pokládají za nezpůsobilé k lidskému požívání.

Technologický postup sušení jedlých hub využitím přírodních podmínek.

Jakost, krájení a předsoušení

se provádí obdobně jako u TP na průmyslové sušení jedlých hub.

Sušení

Sušení se provádí opět na slunci, v chládku, průvanu, ale nikdy ne na plotně nebo kamnech. Po celou dobu sušení musí mít vzduch k sušeným houbám přístup, jinak se sušení neúměrně prodlouží. Použité lísky jsou zhotoveny z tkaniva pozinkovaného napnutého na rámu nebo řídké tkaniny textilní. Lísky musí být vždy bezpodmínečně čisté. Jakékoli jiné podložky jsou nepřípustné. Nejvýhodnější je sušení na slunci, při kterém si houby ponechají bělostnou barvu a plnou houbovou vůni. Pokud nemáme dostatečnou plochu pro sušení na rozložených lískách, umístíme je do stohu nad sebe, ale vždy tak, aby ke každé lísce měl ze všech stran vzduch přístup. Bezpodmínečně musíme zabránit tomu, aby nám houby neznečistil dobytek, drůbež nebo ptáci. Houby nenecháváme ani zmoknout, ani orosit. Zmoklé a zarosené houby ztratí svou barvu.

Dosoušení

U hub sušených v chládku nebo jen v průvaně bychom nedocílili požadované snížení vlhkosti na 12 %, a proto tyto houby v nejbližší příští slunečný den sesypeme na čistou plachtu, rozprostřeme v ně-

kolikacentimetrové vrstvě a necháme 2 až 3 hodiny dosušit na sluníčku.

Uložení

je stejné jako u jedlých hub průmyslově sušených.

Tabulka jakostních ukazatelů sušených hřibů.

Jakostní ukazatel	I. jakost	II. jakost	III. jakost
Vzhled	Hřiby krájené na plátky podél osy		
Barva dužiny	Krémová až světle hnědá	Světle hnědá až hnědá s menšími stopami po připálení, plátků se stopami po připálení smí být nejvíce 3 % váhových	Hnědá až tmavohnědá (kávová), ne však černá; připálených plátků smí být nejvíce 10 % váhových
Velikost plátků	Plátky celé nebo větší úlomky (půlky nejvíc čtvrtky plátků)	Plátky celé nebo větší i menší úlomky	Plátky celé nebo menší i větší úlomky
Síla plátků	2 až 4 mm přičemž nejvíce 10 % váhových v jednom obalu smí být silnějších, nejvíc však o 2 mm		
Zlomky	Zlomků menších než čtvrtina plátků smí být nejvíce 15 % váhových	Jejich množství není stanoveno	Množství není stanoveno
Plátky z klobouku	Plátky z klobouku nejméně 30 % váhových	Množství není stanoveno	Množství není stanoveno
Perforace	Nejvíce u 5 % váhových	Nejvíce u 8 % váhových	Nejvíce u 15 % váhových

Obaly

Pro přepravu suchých hub se používají papírové pytle nejméně trojnásob vrstvené s otvory do 5 mm. Papírové obaly účtuje odběrateli dodavatel v pořizovacích cenách. V případě nedostatku papírových pytlů budou sušené houby dodány v jutových pytlích a odběratel je povinen vrátit pytle do

30 dnů po obdržení zásilky. Při nevrácení obalů ve stanovené lhůtě vyfakturuje dodavatel obběrateli čtyřnásobek pořizovací ceny pytlů.

Sušené houby nabídněte ihned Jednotě. Třeba i 2 kg, protože závod je lépe uskladní. Nemíchejte houby loňské do letošních! Smíchání má za následek znehodnocení celé partie, do které byly přimíseny. Sušení hub se vám vyplatí, zvláště tam, kde nemáte možnost odeslat čerstvé.

Radíme vám dobře. Využijte sezóny, sbírejte hřiby a v čerstvém nebo sušeném stavu je dodejte prodejnám Jednoty. Získáte tím slušný vedlejší příjem.

Družstevní závody ÚSSD Mykoprodukta, Praha 2, Václavské nám. 30.

d)—e) Různé.

Koutek pro nové zájemce o houby.
Základní beseda o houbách.

Píše I. Chmelíček. Pokračování bude v příštím sešitě (č. 7—8).

f) Spolkové zprávy.

Z korespondence Ústřední poradny ČsMS a redakce MSb.

Brno, 28. 3. 1961. Děkuji za tabule: „Jedlé a jedovaté houby". Vyvěsíme je v květnu. Myslím, že na tabuli chybí další jedovaté houby!

Karel Štěpán, ref. Čs. MS.

* * *

Nové Město n. M., 6. 4. 1961. Posílám k ověření plodnice **zvonovky jarní,** rostly na sluneční louce — hojně. Další druh je pravděpodobně **penízovka provázková.** Dále jsme našli **třepenitky makové** a **kustřebku hnědou,** které nám zpestřily náš jídelníček. Marta Pospíšilová a L. Sochorová.

* * *

Zajímám se o nejrůznější kuchařské předpisy na jídla z hub. Prosím o jejich zaslání do redakce MSb. M. Pospíšilová.

* * *

Jarní výstava hub v Praze.

V Obecním domě pořádalo Ústředí ČsMS ve dnech 29.—31. května t. r. zdařilou výstavu hub. Vystřídalo se zde kolem 120 druhů hub. Byly to většinou již houby letní nebo dokonce i podzimní: kozáci, křemenáče, hřiby hnědé, bedly vysoké, ale též řada čirůvek, např. čirůvka mýdlová atd.

Dobrou spoluprací všech členů výboru a pražských přátel hub se podařila dobrá propagační práce, neboť o výstavu byl značný zájem v obecenstvu.

Družstevní závody Mykoprodukta vystavily své výrobky a pro návštěvníky výstavy organisovaly ochutnávku.

Zvýšenou prací je nejlépe oslavováno 40leté výročí založení Čs. mykologické společnosti. Inž. Sm.

* * *

Jeden z nejstarších pracovníků ČsMS Spytihněv Krejčí nám napsal dne 26. května t. r. mezi jiným:

„K bodu 3. Vašeho dopisu bych měl malou poznámku: stále ještě děti i mnozí dospělí pěstují ušlechtilý sport fotbalový v lese. Budete-li konati nějakou přednášku v rozhlase, vysvětlete lidem posluchačům, že kopaná patří na hřiště a že míč je na kopání vhodnější než na příklad muchomůrka načervenalá. Buďto jdu na houby nebo na kopanou (já na tuto zásadně nechodím), ale na oba sporty současně, to tedy nikoliv."

Vzpomínky na začátky naší společnosti.

(Před 40 lety.) Duben 1921.

P. T.

Z kruhu důvěrníků a čtenářů Časopisu československých houbařů (počet důvěrníků 680) vyšel popud ku založení zvláštního spolku houbařského ku šíření praktického houbařství a pěstování mykologické vědy v naší republice. Spolek ten bude účelněji a vydatněji pracovati nežli dosud rozptýlené kroužky našich pracovníků a důvěrníků. Přípravy k založení houbařské společnosti konají se již delší dobu, avšak teprve nyní dozrála věc tak, že mohly býti podány stanovy ke schválení.

Nový spolek bude sdružovati všechny československé houbaře, zvláště ty, kteří prakticky se houbami zabývají.

Dosud přihlásilo se 829 členů (680 důvěrníků včetně) z řad houbařů ze všech končin republiky, zvláště i Morava a Slovensko jsou hodně zastoupeny. Z Prahy však, ač jsou tu tisíce houbařů, jen 128! Vedle užšího výboru, který bude spravovati spolek, bude v Praze poradní výbor a ze všech končin republiky bude zavolána řada vynikajících houbařských pracovníků do výboru širšího, aby o věcech houbařských nerozhodovala jen Praha. Širší výbor (houbařský Parlament) scházeti se bude jednou do roka; jinak bude dotazován písemně! Poradní výbor bude svoláván užším výborem podle potřeby.

Spolek náš bude otevřen pro každého, neboť se tu bude postupovati stejně jako při časopisu Československých houbařů, kde i nejposlednější hlas je čítán a každá práce uznána. Nechceme naprosto nikoho vylučovati ze spoluúčasti. Každý se může přihlásiti a nikdo nebude v činnosti své odmítnut. Každého návrh bude přijat, uvážen a každý bude moci svoje myšlenky uplatniti.

Za připravující komité a redakci Časop. československých houbařů
Dr. F. Smotlacha v. r.

* * *

Upozornění pro nové čtenáře!

Všichni pracovníci ve sběru, výkupu, zpracování, kontrole a prodeji hub odebírají Mykologický sborník! Je jim dobrou pomůckou a školou mykologie. Jednoty, které vykupují houby, si předplatí **Mykologický sborník!** Objednejte vyšlé sešity (č. 1—2 a č. 3—4) i další sešity (č. 7—8 a č. 9—10) letošního ročníku v administraci Mykol. sborníku v Praze 1-Malá Strana — Karmelitská 14.

* * *

Starší ročníky našeho časopisu obdržíte tamtéž!

* * *

Referenti ČsMS a přátelé hub připravujte podzimní výstavy a výstavky hub!

* * *

Pondělní přednášky v Praze začnou opět v září (po prázdninách). Na vycházky ústředí nebo vinohradské odbočky se informujte na č. 673-80!

* * *

Ústřední poradna v Karmelitské ulici pracuje bez přerušení.

* * *

PhDr. K. Voneš postoupil do 8. kola televisní soutěže: „10X odpověz", kde soutěží v oboru „naše houby".

* * *

Tento sešit (čís. 5.—6.) je věnován sběru a výkupu hub pro obchod a průmyslové zpracování. Z toho důvodu bylo nutno opět přeřadit některé již vysázené články do příštích sešitů (např. J. Chmelíčka, Dr. Wichanského, Dr. L. Hanuše, B. Podobského, St. Jetmara aj.).

ČLENOVÉ ČESKOSLOVENSKÉ MYKOLOGICKÉ SPOLEČNOSTI!

Uplatněte své houbařské znalosti při sběru a výkupu hub!

Spolupracujte se spotřebními družstvy **JEDNOTA**

Sběrem jedlých hub pro průmyslové zpracování pomáháte sobě a pětiletce

Informujte se o podmínkách výkupu v místní prodejně **JEDNOTY!**

DRUŽSTEVNÍ ZÁVODY ÚSSD MYKOPRODUKTA

PRAHA 2, VÁCLAVSKÉ NÁMĚSTÍ 30

Starší ročníky Mykol. sborníku jsou školou mykologie! K dostání jsou i roč. 2, 7, 9 až 25! Napište si o ně!

Vydavatel: Čs. mykologická společnost v Praze 1, Karmelitská 14, tel. 673-80. Vedením redakce pověřen Dr. J. Hlaváček. Redakce a administrace tamže. — Tisknou Středočeské tiskárny, n. p., provozovna 101, Praha II, Hálkova 2. — Povoleno MIO 26 582/47/TO ze dne 30. září 1947. — Novin. sazba povolena 304 10-Hor/59. — Dohlédací pošt. úřad: Praha 011. Za články odborné si odpovídá každý sám. Rukopisy se nevracejí. Předplatné 20 Kčs, do ciziny 25 Kčs. Jednotlivé sešity 5 Kčs, dvojsešit 10 Kčs. — Odběr listu lze přerušit jen včasnou výpovědí, tj. před konečným sešitem ročníku (čili do měsíce po vyjití předposledního sešitu. Všechna autorská práva vyhrazena. Sešit 5—6 vyšel v červenci 1961.
A-02*11427

Cena tohoto sešitu Kčs 5,—.